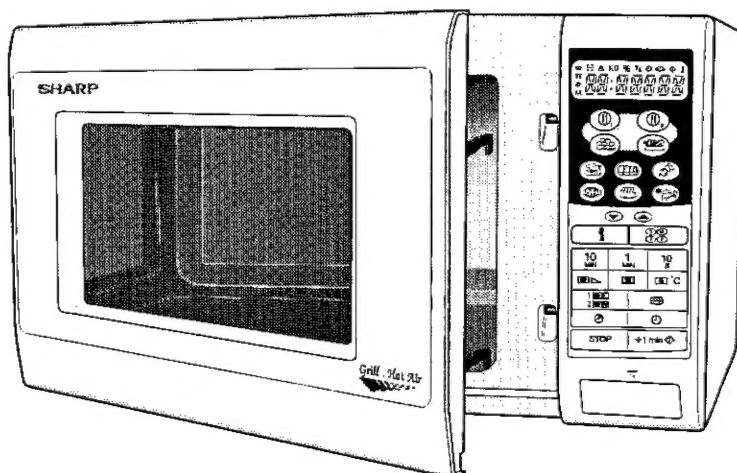


SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISSLUFT
FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET GRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA Y CONVECCION



R-950A (BK) / (W)

| | | |
|-----------|---|-----------------------------|
| D | BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH | Seite 1/D-1 |
| F | MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE | Page 23/F-1 |
| NL | GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK | Bladzijde 45/NL-1 |
| I | MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO | Pagina 67/I-1 |
| E | MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR | Pàgina 89/E-1 |

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D

Achtung

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG.

F

Avertissement

Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.

NL

Waarschuwing

Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC die werden verbeterd door 93/68/EEC.

I

Avvertenza:

La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra incolumità.

Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC come emendate dalla direttiva 93/68/EEC.

E

Advertencia

Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE modificadas por medio de la 93/68/CEE.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASIMISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

| COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO | IDENTIFICACION | LOCALIZACION |
|------------------------------------|----------------|---|
| UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO | FPWBFA276WRE0 | CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION |

INHALT

| | |
|------------------------------------|-----|
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | D-1 |
| AUFSTELLANWEISUNGEN | D-3 |
| ZUBEHÖR | D-3 |
| BEZEICHNUNG DER BAUTEILE | D-6 |
| VOR INBETRIEBNAHME | D-7 |

| | |
|-----------------------------------|------|
| MANUELLER BETRIEB | D-10 |
| AUTOMATIKPROGRAMME | D-14 |
| ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN | D-19 |
| REINIGUNG UND PFLEGE | D-20 |
| FUNKTIONSPRÜFUNG | D-21 |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|-----------------------------|-----|
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE | |
| SECURITE | F-1 |
| INSTALLATION | F-3 |
| ACCESSOIRES | F-3 |
| LES ORGANES | F-6 |
| MISE EN SERVICE | F-7 |

| | |
|------------------------------------|------|
| FONCTIONNEMENT MANUEL | F-10 |
| FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE | F-14 |
| AUTRES FONCTIONS | F-19 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE | F-20 |
| AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR | F-21 |

INHOUDSOPGAVE

| | |
|------------------------------------|------|
| BELANGRIJKE | |
| VEILIGHEIDSMAAATREGELEN | NL-1 |
| INSTALLATIE | NL-3 |
| TOEBEHOREN | NL-3 |
| NAMEN VAN ONDERDELEN | NL-6 |
| ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN | NL-7 |

| | |
|-------------------------------|-------|
| HANDBEDIENING | NL-10 |
| AUTOMATISCHE BEDIENING | NL-14 |
| ANDERE HANDIGE FUNKTIES | NL-19 |
| ONDERHOUD EN REINIGEN | NL-20 |
| IN GEVAL VAN STORINGEN | NL-21 |

INDICE

| | |
|-------------------------------|-----|
| ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA | |
| SICUREZZA | I-1 |
| INSTALLAZIONE | I-3 |
| ACCESSORI | I-3 |
| NOME DELLE PARTI | I-6 |
| PRIMA DI USARE IL FORNO | I-7 |

| | |
|------------------------------|------|
| OPERAZIONI MANUALI | I-10 |
| OPERAZIONI AUTOMATICHE | I-14 |
| ALTRE COMODE FUNZIONI | I-19 |
| MANUTENZIONE E PULIZIA | I-20 |
| DIAGNOSTICA | I-21 |

INDICE

| | |
|----------------------------|-----|
| MEDIDAS IMPORTANTES DE | |
| SEGURIDAD | E-1 |
| INSTALACION | E-3 |
| ACCESORIOS | E-3 |
| NOMBRE DE LAS PIEZAS | E-6 |
| ANTES DE LA PUESTA EN | |
| FUNCIONAMIENTO | E-7 |

| | |
|------------------------------------|------|
| OPERACIONES MANUALES | E-10 |
| OPERACIONES AUTOMATICAS | E-14 |
| OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES | E-19 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | E-20 |
| LOCALIZACION DE AVERIAS | E-21 |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Zur Vermeidung von Feuer

1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
2. Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-9600(BK)/(W) verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installationsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
11. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
12. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
 - (a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
 - (b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
 - (c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
 - (d) Die Garraumwände und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
 - (e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "REINIGUNG UND PFLEGE" auf Seite D-20.
6. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherungsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
5. Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten.
6. Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden, wozu spezielles Werkzeug (FACCVA003WRK1) erforderlich ist. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können. Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.
Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:
 - 1) Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
 - 2) Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
 - 3) Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
3. Keine Eier in der Schale kochen, da sie explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.
4. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
4. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
5. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
6. Da das Türglas während des Garens heiß werden kann, das Gerät in einer Höhe von mindestens 85 cm über dem Fußboden aufstellen. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Niemals während des Heißluft-, Grill-, Kombi-, oder Automatikbetriebs die Gerätetür, Außenwände, Rückseite, Garraumwände, Lüftungsöffnungen, Zubehör oder Geschirr berühren, da diese sehr heiß werden. Vor dem Reinigen des Gerätes sicherstellen, daß diese Teile nicht mehr heiß sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen bedienen.
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
3. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

- Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (Siehe Seite 9/D). Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.
5. Zum Garen mit der Mikrowelle keine Kunststoffbehälter verwenden, wenn das Gerät

nach dem Heißluft-, Grill-, Kombi- oder Automatikbetrieb noch heiß ist, da die Behälter anderenfalls schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen nur Kunststoffbehälter verwendet werden, die nach Angabe ihres Herstellers speziell dafür geeignet sind.

6. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluß des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

- 1) Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes, den Schutzfilm und die Aufkleber von der Gerätetür entfernen.
- 2) Das Gerät auf etwaige Beschädigungen prüfen.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
- 4) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.
- 5) Sicherstellen, daß mindestens 15 cm über dem Gerät freigehalten werden.

ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die folgenden Zubehörteile vorhanden sind:

- Drehteller
- Drehteller-Träger
- Hoher Rost
- Niedriger Rost
- Backblech
- Drehspießgriffe 2 Stck.
- Drehspieß
- Drehspießhalterung
- Halteklammer mit Schraube 2 Stck.
- Kochbuch
- Bedienungsanleitung
- Menüaufkleber

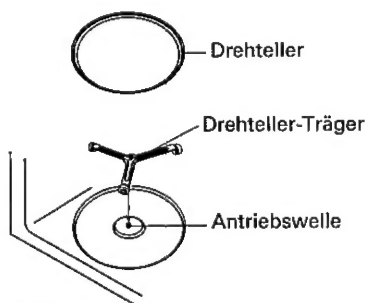


Abb. 1.

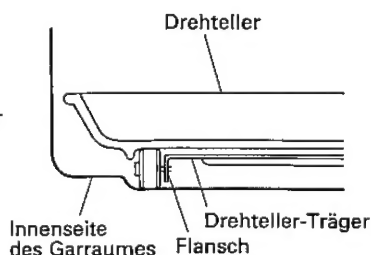


Abb. 2.

1. Den Drehteller-Träger auf die Antriebswelle legen. (Siehe Abb. 1.)

HINWEIS:

Den Drehteller-Träger so platzieren, daß der Flansch nach unten weist. (Siehe Abb. 2.)

2. Dann den Drehteller darauf legen.

HINWEISE:

- * Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- * Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

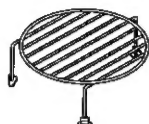
ZUBEHÖR

Rost

Niedriger Rost

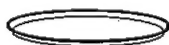


Hoher Rost

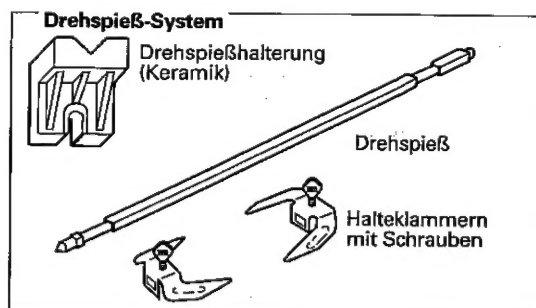
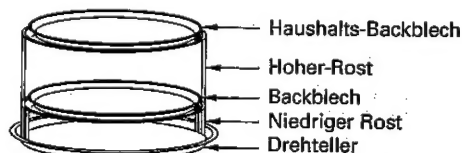


Diese Roste werden zum Garen im Heißluft-, Kombi- und Grillbetrieb verwendet.

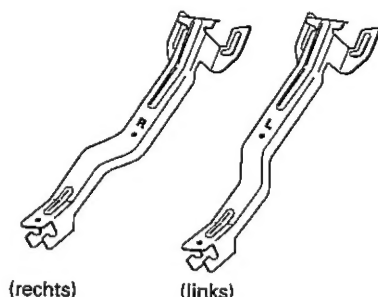
BACKBLECH



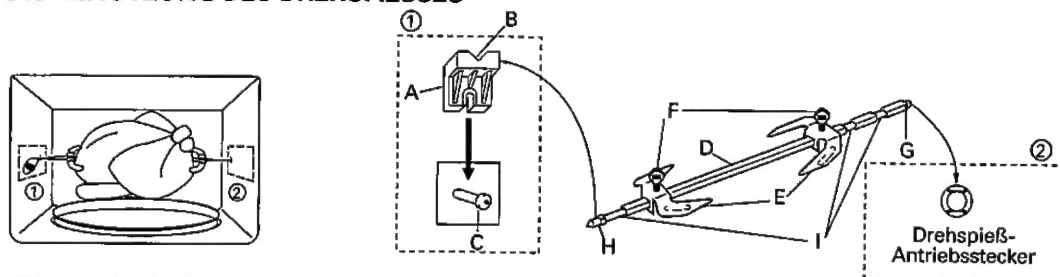
Das Backblech wird nur für das Backen im Heißluftbetrieb empfohlen. Legen Sie das Backblech auf den niedrigen Rost. Für das Backen auf 2 Ebenen zusätzlich ein rundes Haushalts - Backblech auf den hohen Rost legen. Wie folgt anorden:



Drehspießgriffe



DIE BENUTZUNG DES DREHSPIEßES



EINLEGEN DES GARGUTES:

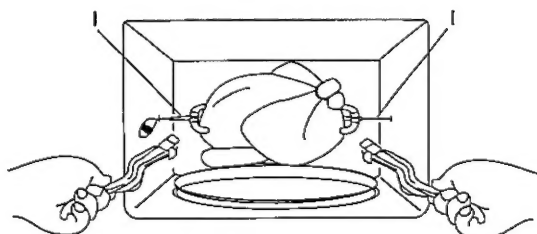
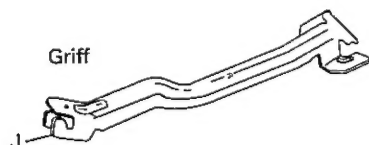
1. Die Drehspießhalterung (A) auf den Haken (C) auf der linken Seite der Gerätewand stecken.
2. Den Spieß (D) durch das Gargut führen und das Gargut in der Mitte des Drehspießes platzieren. Die Halteklammern (E) von beiden Seiten aufschieben und die Schrauben (F) auf beiden Seiten festziehen.
3. Das Ende des Drehspießes (G) in den Drehspieß-Antriebsstecker auf der rechten Seite der Gerätewand einlegen. Nach rechts drücken und den Drehspieß leicht drehen, bis dieser einrastet.
4. Das andere Ende des Drehspießes (H) in die Ausbuchtung der Drehspießhalterung (B) legen.

HINWEISE:

Bei Verwendung des Drehspieß-Systems sicherstellen, daß das Gargut auf dem Drehspieß nicht mit dem Drehteller in Berührung kommt. Falls das Gargut den Drehteller berührt, kann es zusammen mit dem Drehspieß aus der Drehspießhalterung herausfallen.

ZUBEHÖR

ENTNAHME DES DREHSPIEßES:



1. DIE INNENWÄNDE DES GERÄTES WERDEN HEISS, BEI DER ENTNAHME DES DREHSPIEßES SOLLTEN TOPFHANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.

Die mitgelieferten zwei Griffe (J) am Drehspieß (D) in den dafür vorgesehenen Positionen (I) anbringen. Die linke Seite leicht anheben und dann den Drehspieß durch Ziehen von der linken Seite entfernen.

2. Zum Entfernen des Drehspießes vom Gargut zuerst mit Topfhandschuhe die Schraube (F) der einen Halteklammer lösen und die

Halteklammer vom Drehspieß entfernen.

Als nächstes die verbleibende Halteklammer fassen und den Drehspieß vom Gargut abziehen.

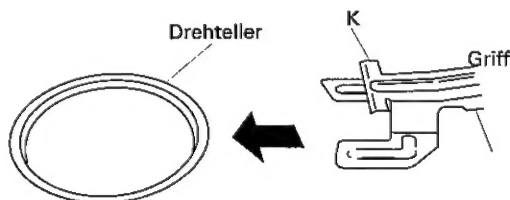
HINWEISE:

Die Drehspießhalterung ist nur für das Drehspießgaren vorgesehen. Nach Beendigung des Drehspießgarens, die Drehspießhalterung entfernen und mit dem anderen Zubehör lagern.

HINWEISE FÜR DIE GRIFFE

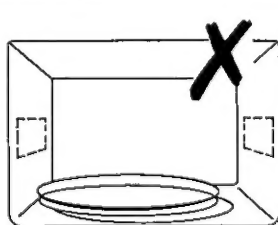
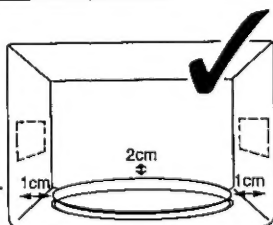
Die Griffe können sowohl für die Entnahme des Drehspießes als auch für die Entnahme des Drehtellers verwendet werden. Wenn der Drehteller warm ist, sollte einer der mitgelieferten Griffe für die Entnahme des Drehtellers aus dem Gerät verwendet werden.

1. Den Griff (K) auf den Rand des Drehtellers stecken.
2. Den Drehteller leicht anheben und dann aus dem Gerät entnehmen.



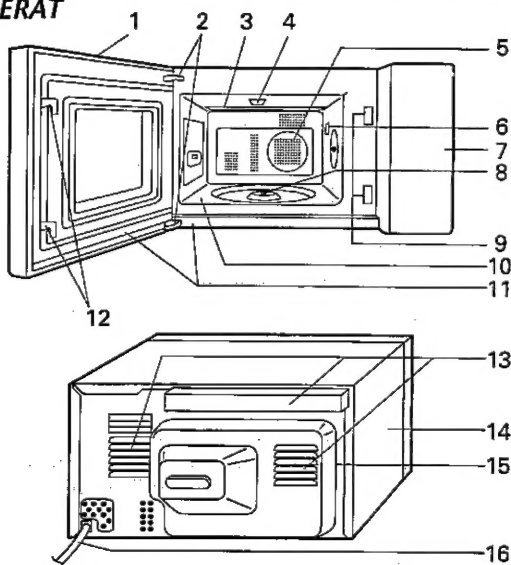
ACHTUNG:

DEN DREHTELLER IN DIE RICHTIGE POSITION BRINGEN, WIE AUF DER ABBILDUNG BESCHRIEBEN.



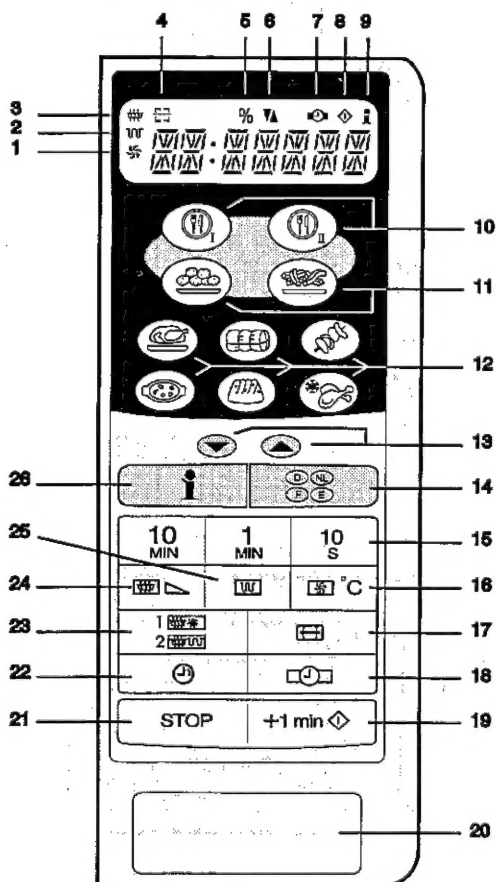
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

GERÄT



1. Tür
2. Türscharniere
3. Grill-Heizelemente
4. Garraumlampe
5. Öffnungen des Heißluftelement
6. Spritzschutz für den Hohlleiter
7. Bedienfeld
8. Antriebswelle
9. Öffnungen für Türsicherungsverriegelung
10. Garraum
11. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
12. Türsicherungsverriegelung
13. Lüftungsöffnungen
14. Außenseite
15. Rückseite
16. Netzanschlußkabel

ELEKTRONISCHES BEDIENFELD



ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, daß das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

1. Symbol für HEISSLUFT
2. Symbol für GRILL
3. Symbol für MIKROWELLE
4. Symbol für DREHSPIESS
5. Symbol für LEISTUNGSSTUFE
6. Symbol für KÜRZER/LÄNGER
7. Symbol für UHR EINSTELLEN
8. Symbol für GAREN
9. Symbol für INFORMATION

BEDIENUNGSTASTEN

10. **SNACK**-Taste
11. **KARTOFFEL**-Tasten
12. **PORTIONS-AUTOMATIK**-Tasten
13. **KÜRZER(▼)/LÄNGER(▲)**-Tasten
14. **SPRACHEN**-Taste
15. **ZEITEINGABE**-Tasten
16. **HEISSLUFT**-Taste
17. **DREHSPIESS**-Taste
18. **UHREINSTELL**-Taste
19. **+ 1min** / **START**-Taste
20. Türöffner-Taste
21. **STOP**-Taste
22. **ZEITSCHALTUHR**-Taste
23. **KOMBIBETRIEBS**-Taste
1 x Drücken = Mikrowelle + Heißluft
2 x Drücken = Mikrowelle + Grill
24. **MIKROWELLEN**-Taste
25. **GRILL**-Taste
26. **INFORMATION**-Taste

VOR INBETRIEBNAHME

HINWEISE ZUM KOCHEN

Das Gerät verfügt über ein "Informationsanzeigesystem", das Ihnen schrittweise Anleitungen für die verschiedenen Funktionen in einer gewünschten Sprache gibt. Über die **INFORMATION**-Taste, können Sie sich die Hinweise über jede Taste des Bedienfeldes abrufen. Nach dem Drücken einer Taste erscheinen im Display Anzeigensymbole, die Sie auf den nächsten Schritt hinweisen.

1. Den Stecker des Gerätes in die Steckdose stecken. Im Display blinkt "STOP DRÜCKEN" in 4 Sprachen auf.
2. Die **STOP**-Taste drücken. Im Display blinkt "SPRACHE WÄHLEN" in 4 Sprachen auf.
3. Die gewünschte Sprache wählen (siehe unten).
4. Die Uhr einstellen (siehe Seite D-8).
5. Den Grill und die Heißluft des Gerätes ohne Speisen für 20 Minuten betreiben (siehe Seite 9/D-9, "HEIZEN OHNE SPIESEN.")

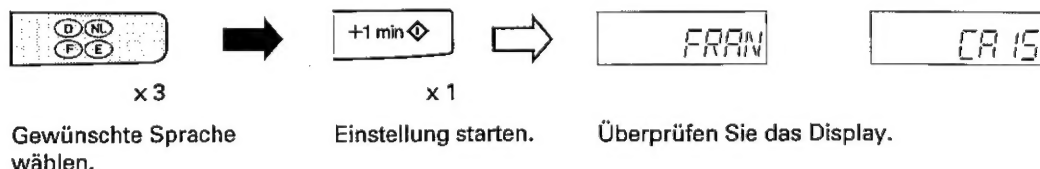
AUSWÄHLEN DER SPRACHE

| SPRACHEN-Taste drücken | SPRACHE |
|------------------------|------------|
| einmal | DEUTSCH |
| zweimal | NEDERLANDS |
| dreimal | FRANCAIS |
| viermal | ESPANOL |

Das Gerät ist zunächst auf Deutsch eingestellt. Sie können jedoch eine andere Sprache wählen. Drücken Sie die **SPRACHEN**-Taste, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. Dann die **+1 min** / **START**-Taste drücken.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten Französisch einprogrammieren.





Überprüfen Sie das Display. (Uhr einstellen)

VOR INBETRIEBNAHME

Einstellen der Uhr:

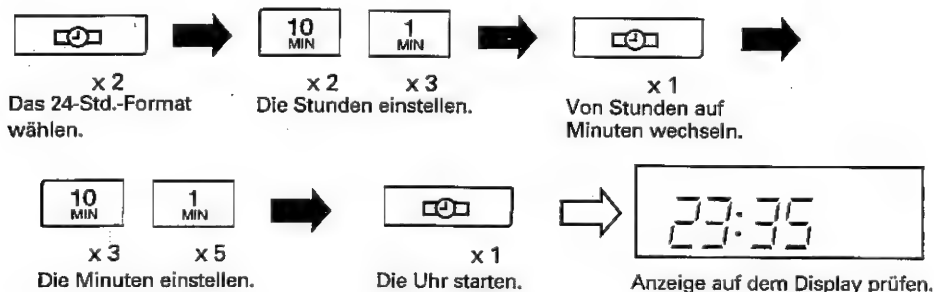
Die Uhr ist für zwei Anzeigearten geeignet: 12-Std.- und 24-Std.-Format.

- 1)  x 1: Zum Einstellen auf das 12-Std.-Format die **UHRZEIT**-Taste einmal drücken.
- 2)  x 2: Zum Einstellen auf das 24-Std.-Format die **UHRZEIT**-Taste zweimal drücken.



Beispiel: 5 Uhr nachmittags

| Uhr | Display |
|-----------------------|---------|
| 12-Std.-Format (12H): | 5:00 |
| 24-Std.-Format (24H): | 17:00 |

Beispiel: Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.



HINWEISE:

1. Bei Fehleingabe die **STOP**-Taste drücken ().
2. Wenn Sie die Tageszeit wissen möchten während sich das Gerät im Garbetrieb oder im Zeitschaltuhr-Betrieb befindet, drücken Sie einfach die **UHRZEIT**-Taste (). Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.
3. Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr "STOP DRÜCKEN" an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Zum erneuten Einstellen der Tageszeit die obigen Schritte wiederholen.

Verwendung der **STOP**-Taste :

Verwendung der **STOP** Taste ():

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Löschen der Zeitschaltuhr.
3. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
4. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste () zweimal drücken.

INFORMATIONEN-TASTE

Jede Taste bietet nützliche Informationen. Wenn Sie die Informationen sehen wollen, drücken Sie die **INFORMATIONEN**-Taste, bevor Sie die gewünschte Funktionstaste betätigen.

BEISPIEL:

Wenn Sie Informationen zu Schweinebraten in der **PORTIONS-AUTOMATIK** wünschen :



| | |
|---------|--------|
| TASTEN | INFOR- |
| MATION | BE- |
| LIEBIGE | TASTE |
| DRUCKEN | |



Wählen Sie die **INFORMATIONEN**-Funktion.

Überprüfen Sie das Display.

Die **GAR-AUTOMATIK**-Taste drücken.



| | |
|---------|----------|
| SCHWEIN | BRATEN |
| 0,5KG- | 1,5KG |
| SCHWEIN | BRATEN |
| AUF DEN | DREH- |
| SPIESS | ST ECKEN |

Überprüfen Sie das Display.

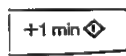
HINWEISE:

1. Die Informationsmeldung wird zweimal wiederholt, dann wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt (falls eingestellt).
2. Wenn Sie die Informationsmeldung abbrechen wollen, drücken Sie die **STOP**-Taste.

HEIZEN OHNE SPEISEN

Bei der ersten Benutzung des Grills, der Heißluft oder des Kombibetriebs, kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill und die Heißluft (250°C) 20 Minuten lang ohne Speisen.

WICHTIG: Damit während des Grillbetriebs entstehender Rauch oder Gerüche abziehen können, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Abzugshaube/den Ventilator ein.



x 2

Die Zeit eingeben (20 Minuten).

x 1

Die Grillfunktion wählen.

x 1

Die Temperatur einstellen (250°C).

x 1

Den Erhitzungsvorgang starten.

Das Gerät zählt nun die Zeit zurück. Nach dem Aufheizen die Gerätetür öffnen und den Garraum auskühlen lassen. Nach dem Heizen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

WARNUNG: Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

MANUELLER BETRIEB

Beim manuellen Betrieb kann das Gerät bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden programmiert werden. Das Gerät zeigt nach Beendigung des Betriebs die Tageszeit auf dem Display an.


Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird  auf dem Display angezeigt.

MIKROWELLENBETRIEB

Das Gerät ist mit fünf verschiedenen Leistungsstufen ausgestattet.

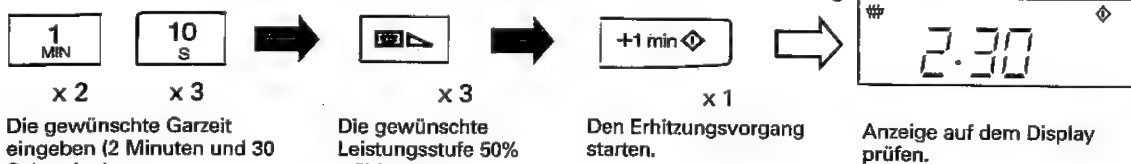
| EINSTELLUNG | MIKROWELLENLEISTUNG | WATT |
|-------------|---------------------|------|
| HIGH | 100% | 1000 |
| MEDIUM HIGH | 70% | 700 |
| MEDIUM | 50% | 500 |
| MEDIUM LOW | 30% | 300 |
| LOW | 10% | 100 |

HINWEISE:



Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die Mikrowellen-Taste  so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.

Falls die Taste nicht gedrückt wird, ist automatisch die volle Leistung 100% eingestellt.

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden mit 50% Leistung.




HINWEISE:

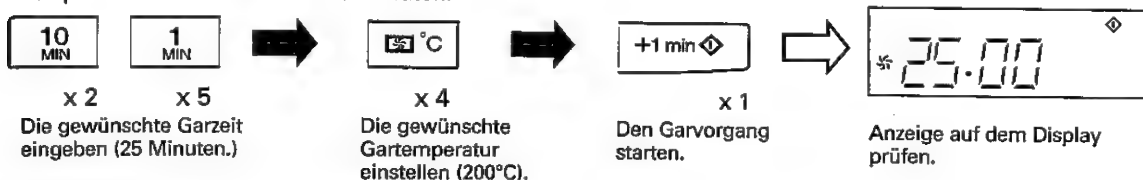
1. Beim Öffnen der Tür während des Garens stoppt automatisch die auf der Anzeige dargestellte Zeit. Nach dem Schließen der Tür und dem Drücken der + 1 min  /START-Taste () beginnt die Anzeige wieder zurückzuzählen.
2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.

HEISSLUFTBETRIEB:


Das Gerät kann auf eine von zehn Heißlufttemperaturen programmiert werden, (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

Die Einstellung der Temperatur erfolgt durch das Drücken der **HEISSLUFT**-Taste (), bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint.

Beispiel: Garen bei 200°C für 25 Minuten.



HINWEISE:

1. Siehe "HEIZEN OHNE SPEISEN", Seite 9/D-9.
2. Programmierte Temperatur:
Falls das Gerät mit Heißluftbetrieb arbeitet und Sie die programmierte Temperatur überprüfen möchten, die Taste für **HEISSLUFT** () drücken. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Temperatur angezeigt.
3. Nach dem Backen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

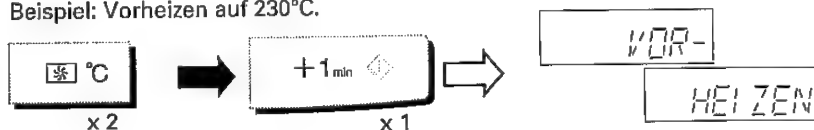
MANUELLER BETRIEB

Vorheizen

Es ist in der Regel nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen. Das Vorheizen kann jedoch für besondere Rezepte verwendet werden.

Vorheizen

Beispiel: Vorheizen auf 230°C.



Die gewünschte Vorheiztemperatur einstellen (230°C)

Das Vorheizen starten.

Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEISE:

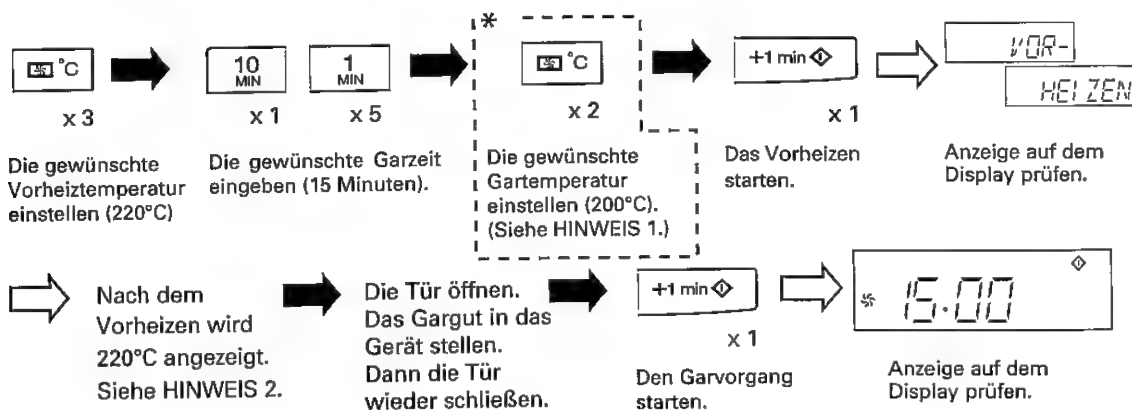
1. Beim Erreichen der programmierten Temperatur ertönt viermal ein Signalton. Das Gerät beginnt mit dem Halten der Temperatur. Das Gerät hält automatisch die Temperatur für 30 Minuten.
2. Die gewünschte Gerätetemperatur kann durch Drücken der **HEISSLUFT**-Taste () gewählt werden, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige angezeigt wird.
3. Falls das Gerät auf Vorheizen eingestellt ist und Sie die gegenwärtige Temperatur wissen möchten, die **HEISSLUFT**-Taste () drücken. Solange die Taste gedrückt ist, wird die Temperatur angezeigt. Falls die Temperatur dabei unter 40°C ist, wird angezeigt.

Vorheizen und Garen

Das Gerät kann auch zum kombinierten Vorheizen und Garen programmiert werden.

Beispiel: Vorheizen auf 220°C und Plätzchen backen bei 200°C für 15 Minuten.

Das Gargut nach dem Vorheizen in den Garraum stellen.



Die gewünschte Vorheiztemperatur einstellen (220°C)

Die gewünschte Garzeit eingeben (15 Minuten).

Die gewünschte Gartemperatur einstellen (200°C).
(Siehe HINWEIS 1.)

Das Vorheizen starten.

Anzeige auf dem Display prüfen.

Nach dem Vorheizen wird 220°C angezeigt.
Siehe HINWEIS 2.

Die Tür öffnen.
Das Gargut in das Gerät stellen.
Dann die Tür wieder schließen.

Den Garvorgang starten.

Anzeige auf dem Display prüfen.

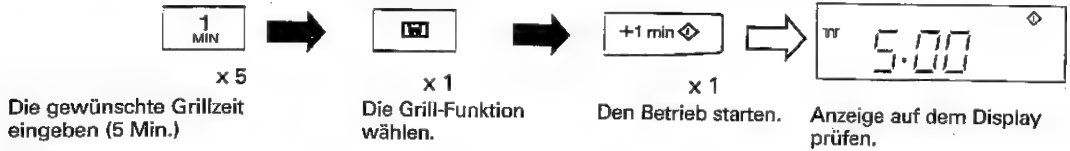
HINWEISE:

1. Wenn für das Garen dieselbe Heißlufttemperatur wie beim Vorheizen gewünscht wird, kann das Einstellen der Gartemperatur entfallen*.
2. Beim Erreichen der programmierten Temperatur ertönt viermal ein Signalton. Das Gerät beginnt mit dem Halten der Temperatur. Das Gerät hält automatisch die Temperatur für 30 Minuten.
3. Nach dem Backen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

MANUELLER BETRIEB

GRILLBETRIEB

Beispiel: Angenommen, Sie möchten einen Käsetoast 5 Minuten lang mit dem Grill zubereiten. Den Toast auf den hohen Rost legen.






HINWEIS:

1. Beim ersten Gebrauch kann das Heizelement des Grills etwas Rauch und Geruch entwickeln. Siehe "HEIZEN OHNE SPEISEN", Seite 9/D-9.
2. Nach dem Grillen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

GAREN IM KOMBIBETRIEB

Es gibt zwei Kombibetriebsarten. Die eine Kombibetriebsart kombiniert Mikrowellen und Heißluft. Die andere Kombibetriebsart kombiniert Mikrowellen und Grill. Im Kombibetrieb ist die erforderliche Garzeit in der Regel kürzer als bei den einzelnen Betriebsarten.

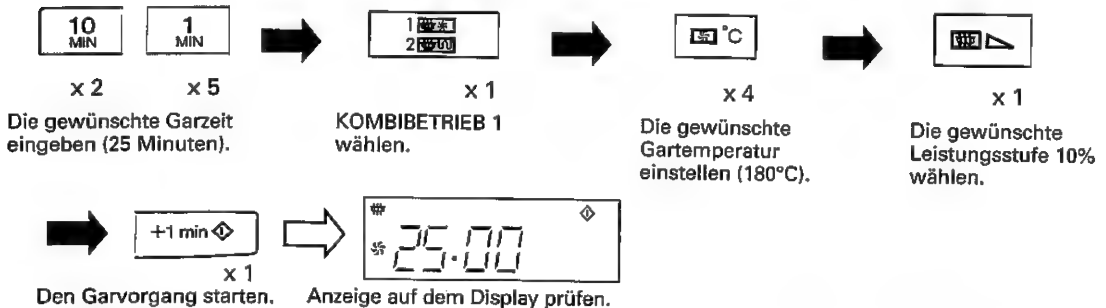
| EINSTELLUNG | VORPROGRAMMIERTE KOMBINATION | | |
|--|------------------------------|----------------------|-------------------|
| | MIKROWELLEN-LEISTUNG | HEISSLUFT-TEMPERATUR | GRILL-HEIZELEMENT |
| KOMBIBETRIEB 1 (Mikrowelle/Heißluft)  | 30% * | 250°C ** | Aus |
| KOMBIBETRIEB 2 (Mikrowelle/Grill)  | 30% * | Aus | Ein |

* Wenn Sie die Mikrowellenleistung verändern möchten, drücken Sie die **MIKROWELLEN-**Taste ().



• Sie können die Mikrowellenleistung bis auf 100% erhöhen.

** Wenn Sie die Heißlufttemperatur verändern möchten, drücken Sie die **HEISSLUFT-**Taste ().

Beispiel: Einen Kuchen für 25 Minuten im KOMBIBETRIEB 1 bei einer Temperatur von 180°C und einer Mikrowellenleistung von 10% backen.

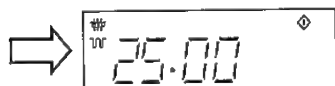
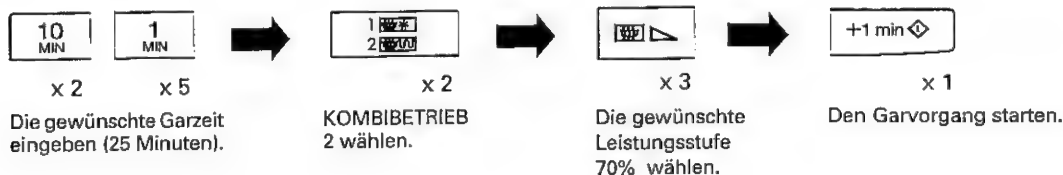


HINWEISE:

1. Im Kombibetrieb nicht auf zwei verschiedenen Ebenen, z.B. mit zwei Rosten, gleichzeitig garen.
2. Wenn Sie im KOMBIBETRIEB 1 die programmierte Temperatur überprüfen möchten, die **HEISSLUFT-**Taste () drücken. Die programmierte Temperatur wird angezeigt, solange die **HEISSLUFT-**Taste () gedrückt gehalten wird.
3. Nach dem Backen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

MANUELLER BETRIEB

Beispiel: Hähnchenschenkel für 25 Minuten im KOMBIBETRIEB 2 und einer Mikrowellenleistung von 70% garen.



Anzeige auf dem Display prüfen.

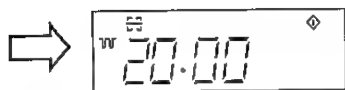
HINWEISE:

1. Im Kombibetrieb nicht auf zwei verschiedenen Ebenen, z.B. zwei Rosten, gleichzeitig garen.
2. Nach dem Garen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

Garen mit dem DREHSPIESS:

Mit dem Drehspieß kann Geflügel bis 1,3 kg und Braten bis 1,5 kg im MIKROWELLEN-, GRILL- oder KOMBIBETRIEB gegart werden, ohne daß das Gerät zum Wenden des Lebensmittels gestoppt werden muß. Näheres zur Benutzung des Drehspießes finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

Beispiel: Grillen von für 20 Minuten mit zugeschaltetem DREHSPIESS.



Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEISE:

1. Nicht vergessen, vor dem Drücken der **+1 min** / **START**-Taste die DREHSPIESS-Taste zu drücken.
2. Die Drehspießhalterung ist nur für das DREHSPIESSGAREN vorgesehen. Die Drehspießhalterung nach Beendigung des DREHSPIESSGARENS entfernen.
3. Die Innenwände des Gerätes werden heiß; bei der Entnahme des Drehspießes Topflappen oder Handschuhe benutzen.
4. Nach dem Garen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

MANUELLER BETRIEB


GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN:

Bei manuellem Betrieb kann durch Voreinstellen der Garzeiten und Leistungsstufen eine maximal 4 Phasen umfassende Garfolge vorprogrammiert werden.

Beispiel: Garen von Reis für 5 Minuten mit 100% Leistung und dann für 16 Minuten mit 30% Leistung.



HINWEISE:

1. Falls für die letzte Phase die volle Leistung 100% gewünscht wird, braucht die **MIKROWELLEN**-Taste () nicht gedrückt zu werden.
2. Wenn für eine Phase der Garfolge Kombi-, Grill- oder Heißluftbetrieb programmiert wird, begrenzt sich die Garfolge auf maximal drei Phasen.
3. Wenn für zwei Phasen der Garfolge Kombi-, Grill- oder Heißluftbetrieb programmiert wird, begrenzt sich die Garfolge auf zwei Phasen.

AUTOMATIKPROGRAMME

Bei Benutzung eines AUTOMATIKPROGRAMMS erfolgt die Einstellung der Betriebsart und Garzeit automatisch. Die AUTOMATIKPROGRAMME sind über zwei **SNACK**-, zwei **KARTOFFEL**- und sechs **PORTIONS-AUTOMATIK**-Tasten verfügbar.

Was Sie über die Benutzung der Automatikprogramme wissen sollten:

1. Gewichtseingabe
 - Das Gewicht bzw. die Menge des Garguts wird durch entsprechend häufiges Drücken der Taste für das gewünschte Programm eingegeben. Näheres hierzu finden Sie in den nachstehenden Tabellen.
 - Nur das Gewicht des Lebensmittels eingeben. Das Gewicht der verwendeten Behälter ist vorher abzuziehen.
 - Die Automatikprogramme nicht verwenden, wenn das Gewicht bzw. die Menge des Lebensmittels die Angabe in der Tabelle über- oder unterschreitet. In solchen Fällen auf manuellen Betrieb übergehen.
2. Garzeit

Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als vom Programm vorgesehen, kann die Garzeit mit der Taste für **LÄNGER (▲)** bzw. **KÜRZER (▼)** entsprechend abgeändert werden (siehe Seite D-18).
3. Zum Schutz vor Mißbrauch durch Kinder arbeiten die Tasten für die AUTOMATIKPROGRAMME nur innerhalb einer Minute nach der letzten Bedienung.
4. Wenn die Menge des Lebensmittels die Angabe in der entsprechenden Tabelle über- oder unterschreitet, auf manuellen Betrieb übergehen.
5. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erhalten.
6. Die Endtemperatur richtet sich nach der Ausgangstemperatur des Garguts. Nach dem Garen prüfen, ob das Lebensmittel ausreichend gegart ist. Falls erforderlich, das Garen im manuellen Betrieb fortsetzen.
7. Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät, das akustische Signal ertönt und im Display wird angezeigt welche Aktion erforderlich ist. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **+1 min** / **START**-Taste.
8. Nach dem Garen kühlt sich das Gerät mit dem Ventilator ab. Während dieser Zeit erscheint im Display "KUEH-LUNG".

SNACK-TASTEN

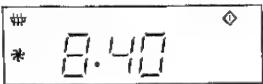


Die **SNACK**-Tasten ermöglichen schnelles und einfaches Zubereiten von Aufläufen (tiefgefroren) und Pizza (tiefgefroren).

Beispiel: Zubereiten von 300 g TK-Pizza





x 2



Die **SNACK**-Taste II drücken und die Menge eingeben. Im Display erscheint 0,3 KG.

Der Betrieb startet nach 2 Sekunden. Die Anzeige im Display überprüfen.

SNACK-TABELLE

| Speisen/Menge (Geschirr) | Einheit pro Tastendruck | Ungefähre Ausgangs- temperatur | Verfahren | Empfohlene Menüs |
|---|----------------------------|--------------------------------------|--|--|
|  Aufläufe (tiefgefroren) 0,3-0,4 kg (Auflaufform + Niedriger Rost) | 100 g | -18°C | <ul style="list-style-type: none">• Den Auflauf aus der Originalverpackung nehmen und in eine geeignete Auflaufform geben. Die Form sollte passend für die Auflaufmenge sein.• 3-4 EL Wasser zugeben.• Auf den niedrigen Rost stellen.• Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen. | Tiefgefrorene Lasagne, Tiefgefrorene Canneloni, Tiefgefrorene Gemüse- aufläufe. |
|  Pizza (tiefgefroren) 0,2-0,4 kg (Hoher Rost) | 100 g | -18°C | <ul style="list-style-type: none">• Die fertige TK-Pizza aus der Verpackung nehmen.• Die Pizza auf den hohen Rost legen.• Nach dem Aufbereiten entnehmen und auf einem Teller servieren (keine Standzeit erforderlich). | |

KARTOFFEL-TASTEN



Die **KARTOFFEL**-Tasten ermöglichen schnelles und einfaches Zubereiten von Salzkartoffeln, Pellkartoffeln und Pommes frites. Die Gewichtseingabe erfolgt durch entsprechend häufiges Drücken der Tasten in Schritten von jeweils 100 g.

Beispiel: Garen von 400 g Salz- oder Pellkartoffeln





x4



Mit der Taste für das gewünschte Kartoffel-Menü das Gewicht eingeben. In der Anzeige erscheint dann 0,4 KG.

Der Betrieb startet nach 2 Sekunden. Die Anzeige kontrollieren.

KARTOFFEL-MENÜ-TABELLE

| Speisen/Menge (Geschirr) | Einheit pro Tastendruck | Ungefähre Ausgangs- temperatur | Verfahren |
|--|----------------------------|--------------------------------------|--|
|  Salzkartoffeln Pellkartoffeln 0,1-0,8 kg (Schüssel mit Deckel) | 100 g | 20°C | Salzkartoffeln <ul style="list-style-type: none"> • Die Kartoffeln schälen und falls erforderlich in ungefähr gleichgroße Stücke schneiden. • Die Kartoffeln in die Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g) und etwas Salz zugeben. • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1-2 Min. stehen lassen. Pellkartoffeln <ul style="list-style-type: none"> • Ungefähr gleichgroße Kartoffeln auswählen und waschen. • Die Kartoffeln in die Schüssel geben und die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g) sowie etwas Salz zugeben. • Mit dem Deckel abdecken. • Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1-2 Min. stehen lassen. |
|  Pommes frites 0,2-0,4 kg (Quicheform oder flache, runde Form aus Porzellan + Hoher Rost) | 100 g | -18°C | <ul style="list-style-type: none"> • Die tiefgefrorenen Pommes frites (empfohlen für Backöfen), aus der Packung entnehmen und in eine flache Form aus Porzellan geben. • Die Form auf den hohen Rost im Garraum stellen. • Wenn der Signalton ertönt, die Pommes frites wenden. • Die Pommes frites nach dem Garen zum Servieren auf einen Porzellanteller umfüllen. (Es ist keine Standzeit erforderlich.) • Nach Geschmack salzen. |

HINWEIS:

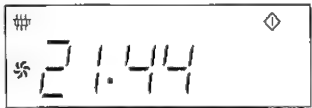
- Die Form wird beim Garen sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen zum Entnehmen der Form, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wenn dünne Pommes frites gegart werden sollen, die KÜRZER-Taste (▼) vor dem Drücken der Kartoffel-Taste drücken.

PORTIONS-AUTOMATIK

Die PORTIONS-AUTOMATIK stellt automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit ein.
Beispiel: Garen von 1,2 kg Auflauf







x8





Mit der Taste für das gewünschte Portions-Automatik-Menü das Gewicht eingeben. In der Anzeige erscheint 1,2 KG.

Der Betrieb startet nach 2 Sekunden.
Die Anzeige kontrollieren.

TABELLE FÜR DIE PORTIONS-AUTOMATIK

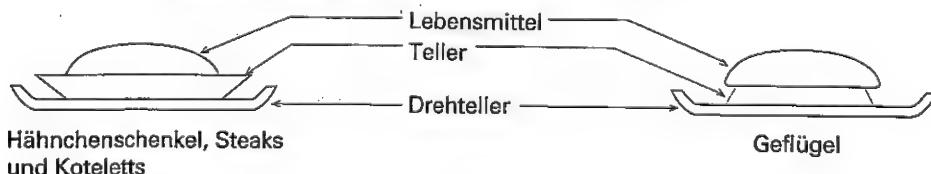
| Speisen/Menge (Geschirr) | Einheit pro Tastendruck | Ungefähre Ausgangs- temperatur | Verfahren | Empfohlene Menüs |
|--|----------------------------|--------------------------------------|--|---|
|  Grillhähnchen 0,9-1,3 kg (Drehspieß) Zutaten für 1 kg Grillhähnchen: 1/2 TL Salz und Pfeffer 1 TL Paprika, edelsüß 2 EL Öl | 100 g | 5°C | <ul style="list-style-type: none">• Die Zutaten vermischen und das Hähnchen damit bestreichen.• Den Drehspieß von hinten durch das Hähnchen schieben.• Den Spieß gemäß Anleitung auf den Seiten 4 - 5 in den Garraum einsetzen.• Nach dem Garen das Hähnchen vom Drehspieß nehmen, in Alu-Folie wickeln und für ca. 3 Min. stehen lassen. | Grillhähnchen |
|  Schweinebraten 0,6-1,5 kg (Drehspieß) Zutaten für 1 kg Schweinerollbraten: 1 Knoblauchzehe, zerdrückt 2 EL Öl 1 EL Paprika, edelsüß etwas Kümmelpulver 1 TL Salz | 100 g | 5°C | <ul style="list-style-type: none">• Es empfiehlt sich, mageres Schweinefleisch zu verwenden.• Die Zutaten vermischen und das Schweinefleisch damit bestreichen.• Das Fleisch auf den Drehspieß stecken und diesen gemäß Anleitung auf den Seiten 4 - 5 in den Garraum einsetzen.• Nach dem Garen den Braten vom Drehspieß nehmen, in Alu-Folie wickeln und für ca. 10 Min. stehen lassen. | Schweinerollbraten, mager |
|  Grillspieße 0,2-1,0 kg (Hoher Rost) | 100 g | 5°C | <ul style="list-style-type: none">• Die Spieße entsprechend dem beiliegendem SHARP-Kochbuch vorbereiten.• Die Spieße auf den hohen Rost legen.• Wenn der Signalton ertönt, die Spieße wenden. | Bunte Fleischspieße |
|  Auflauf 0,5-2,0 kg (Auflaufform + niedriger Rost) | 100 g | 20°C | <ul style="list-style-type: none">• Den Auflauf entsprechend dem beiliegenden SHARP-Kochbuch vorbereiten.• Nach dem Garen den Auflauf etwa 5-10 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen. | Brokkoli- Kartoffel- Auflauf mit Champignons |

| Speisen/Menge (Geschirr) | Einheit pro Tastendruck | Ungefähre Ausgangs- temperatur | Verfahren | Empfohlene Menüs |
|---|----------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------|
|  Kuchen 0,5-1,5 kg (Kuchenform + Untertasse + niedriger Rost) | 100 g | 20°C | <ul style="list-style-type: none"> • Den Kuchen entsprechend dem beiliegendem SHARP-Kochbuch vorbereiten. • Eine flache Untertasse mit dem Boden nach oben auf den niedrigen Rost legen und die Kuchenform daraufstellen. • Nach dem Backen etwa 10 Min. stehen lassen. • Den Kuchen aus dem Behälter entnehmen. | Gugelhupf Karottenkuchen |
|  Auftau-Automatik (Siehe HINWEIS unten.) Geflügel 0,9-2,0 kg | 100 g | -18°C | <ul style="list-style-type: none"> • Einen Teller umgedreht auf den Drehteller legen und das Geflügel auf den Tellerboden legen. • Wenn der Signalton ertönt, wenden. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 30-90 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Geflügel vollständig aufgetaut ist. | |
| Hähnchenschenkel 0,2-1,0 kg | 100 g | -18°C | <ul style="list-style-type: none"> • Die Hähnchenschenkel auf einen Teller legen. • Wenn der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 10-15 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis die Hähnchenschenkel vollständig aufgetaut sind. | |
| Steaks, Koteletts 0,2-1,0 kg (ca. 1,5-2 cm dick) | 100 g | -18°C | <ul style="list-style-type: none"> • Die Stücke mit den dünneren Teilen zur Mitte gerichtet nebeneinander (nicht übereinander) auf einen Teller legen. Wenn die Stücke zusammenhaften, möglichst bald trennen. • Wenn der Signalton ertönt, wenden und umordnen. • Beim nächsten Signalton nochmals wenden. • Nach dem Auftauen ca. 10-15 Minuten mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Fleisch vollständig aufgetaut ist. | |

HINWEISE:

Auftau-Automatik

1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Nach dem Wenden bereits aufgetaute Teile mit schmalen, flachen Stücken aus Aluminium-Folie abdecken.
3. Geflügel und Fleisch sollten sofort nach dem Auftauen verarbeitet werden.
4. Die Lebensmittel wie gezeigt in das Gerät stellen.



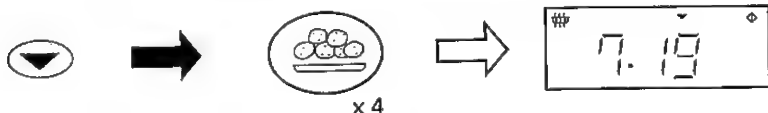
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

LÄNGER (▲)/KÜRZER (▼) -Tasten

Die **LÄNGER**-Taste (▲) und die **KÜRZER**-Taste (▼) können zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei Automatikbetrieb sowie der eingestellten Zeit bei allen Funktionen verwendet werden.

1. Ändern der Gesamtgarzeit bei den AUTOMATIKPROGRAMMEN

Beispiel: Sie möchten 0,4 kg Pellkartoffeln mit der **KARTOFFEL**-Taste garen und mit der **KÜRZER**-Taste (▼) die Garzeit verkürzen.



Die Garzeit ändern
(kürzeres Garen)

Mit der entsprechenden
KARTOFFEL-Taste die
Menge eingeben. In der
Anzeige erscheint 0,4 KG.

Der Betrieb startet nach 2 Sekunden.
Anzeige auf dem Display prüfen.

HINWEISE:

- Zum Löschen der LÄNGER- oder KÜRZER-Einstellung die gleiche Taste noch einmal drücken.
- Zum Ändern der LÄNGER- auf KÜRZER-Einstellung einfach die **KÜRZER** (▼)-Taste drücken.
- Zum Ändern der KÜRZER- auf LÄNGER-Einstellung einfach die **LÄNGER** (▲)-Taste drücken.

2. Ändern der Garzeit während des Garens

Jedes Drücken der **LÄNGER**-Taste (▲) oder **KÜRZER**-Taste (▼) während des Betriebs verlängert bzw. verkürzt die Garzeit um jeweils 1 Minute.



HINWEISE:

- Die Garzeit kann so lange verlängert werden, bis auf dem Display 99 Minuten angezeigt wird.



+1 min /START () Taste:

Die +1min  /START-Taste  bietet folgende Möglichkeiten:

1. Direktstart

Durch Drücken der +1 min  /START-Taste () kann der Garvorgang direkt gestartet werden. (Jeweils eine Minute auf Leistungsstufe 100% pro Tastendruck).

HINWEISE:

Zum Schutz vor Mißbrauch durch Kinder kann die +1 min  /START-Taste () nur jeweils innerhalb einer Minute nach einer vorherigen Bedienung benutzt werden.

2. Verlängerung der Garzeit

Jedes **DRÜCKEN** der Taste bei laufendem Garvorgang verlängert die Garzeit um jeweils eine Minute.

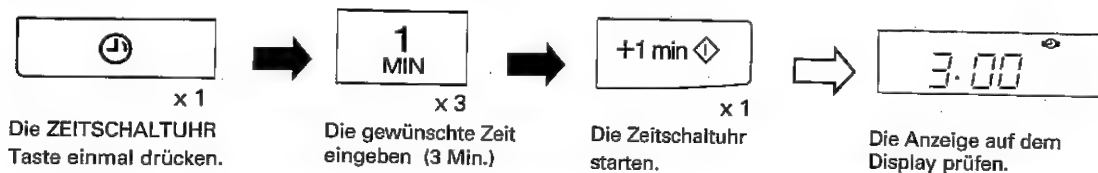
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

ZEITSCHALTUHR



Die Zeitschaltuhr kann auch als Zeitnehmer für andere Zwecke verwendet werden.

Beispiel: Zeitnahme für ein 3-Minuten-Ferngespräch.



Die ZEITSCHALTUHR
Taste einmal drücken.

Die gewünschte Zeit
eingeben (3 Min.)

Die Zeitschaltuhr
starten.

Die Anzeige auf dem
Display prüfen.

HINWEIS: Es kann jede beliebige Zeit bis max. 99 Minuten 90 Sekunden eingestellt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!
KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER,
SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGS-
MITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM
MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

WARNUNG!

Nach dem Grill-, KOMBI-, Heißluft und Automatikbetrieb werden der Garraum, die Tür, die Außenflächen und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

Außen

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann. Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.

Innen

- 1) Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

- 2) Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- 3) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
- 4) Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung beider Heizelemente, siehe Vorgehensweise "Heizen ohne Speisen" auf Seite 7. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Beide Seiten der Tür und der Scheibe sowie die Türdichtungen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

Niedriger Rost und hoher Rost

Diese Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinengeeignet.

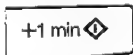
Drehspieß, Halteklammern und Drehspießhalterung

Der Drehspieß und die Halteklammern sind aus verchromtem Stahl und die Drehspießhalterung ist aus Keramik. Diese Bauteile können mit milder Seifenlauge gereinigt oder in der Spülmaschine gewaschen werden.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung bzw. der Sicherungsautomat in Ordnung ist.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____
3. Stellen Sie eine Tasse mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Die Garraumbeleuchtung sollte beim Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe 100% programmieren und den Betrieb starten.



x 1

Leuchtet die Garraumbeleuchtung?

JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller?

JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich nach links oder rechts.

Arbeitet die Lüftung?

JA _____ NEIN _____

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

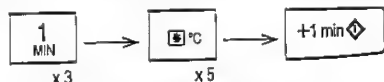
Ertönt nach einer Minute der Signalton und erlischt das Symbol für Garen?

JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser nach dem obigen Betrieb warm?

JA _____ NEIN _____

4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen.
Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.



Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten heiß?

JA _____ NEIN _____

5. Das Gerät für 3 Minuten auf GRILL-Betrieb mit eingeschaltetem DREHSPIESS programmieren.



Dreht sich der Spieß (mit den Halteklammern)?

JA _____ NEIN _____

Ist das Grill-Heizelement nach 3 Minuten rotglühend?

JA _____ NEIN _____

Nach der Funktionsprüfung den Drehspieß (mit den Halteklammern) und die Drehspießhalterung, wenn sie vollkommen abgekühlt ist, wieder aus dem Gerät entfernen. Die Gerätetür, die Außenflächen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

DEUTSCHLAND

Bei einer Reklamation ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

01067 Dresden, Gehado Service GmbH, Webbergasse 2-4, Tel: 0351-5966-254, Fax: 5966244 / **03226 Vetschau**, Bernd Mindach, Juri-Gagarin-Str. 7-9, Tel: 035433-2125 / **04159 Leipzig**, Rudolph Franz, Elli-Voigt-Str. 1, Tel: 0341-581469, Fax: 581469
04600 Altenburg, Mechanik Altenburg, Dosiolewisstr. 17a, Tel: 03447-311102, Fax: 311248 / **06217 Merseburg**, Merseburger
Haushaltsg. GmbH, Gotthardstr. 23, Tel: 03461-210290, Fax: 216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Hallesche Str. 36, Tel: 03475-
3079 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte Service, Wenzelstr. 15, Tel: 03445-2016, Fax: 2016 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter,
Postring 11-12, Tel: 03445-2960 / **06844 Dessau**, Dessau Elektrik GmbH, Albrechtstr. 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: 213332
07407 Rudolstadt, Elektro Granowski, Emil-Hartmann-Str. 2, Tel: 03672-32123 / **07545 Gera**, ESS GmbH, Amthorstr. 12, Tel: 0365-
6112316, Fax: 6112244 / **07607 Hainitz**, Elektro Fachmarkt Herrmann & Söhne, Böllschützstr. 1, Tel: 036691-53490, Fax: 53493
07973 Greiz, Elektro Riederer Haushaltsgeräte, Reichenbacher Str. 44d, Tel: 03661-3148, Fax: 2488 / **08280 Aue**, Weichhold GmbH,
Juri-Gagarin-Ring 12a, Tel: 03771-552222, Fax: 552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen, Tel: 03741-26645, Fax: 26868 /
09126 Chemnitz, Tele-Service GmbH, Bernsdorfer Str. 213, Tel: 0371-586960, Fax: 0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Elektro Walther,
Hauptstr. 74, Tel: 0371-37061 / **09246 Pleiße**, ETS Elektrotechnische Großh., Zeppelinstr. 5, Tel: 03722-6040, Fax: 03722-604200 / **09328**
Lenzenau, Peter Welsch GmbH, Schulstr. 6, Tel: 037383-6434, Fax: 6600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Bahnhofstr.
43, Tel: 037298-360, Fax: 36102 / **10178 Berlin**, hotec Handels-Service GmbH, Dirksenstr. 113-117, Tel: 030-2426915, Fax: 2423924 /
12157 Berlin, Michael Kintler, Cranachstr. 2, Tel: 030-8554835, Fax: 030-8554835 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann, Rapsweg 53, Tel:
030-5619112, Fax: 5619112 / **16866 Kyritz**, hotec Handels-Service GmbH, Hamburger Str. 31, Tel: 033971-4137, Fax: 4137 / **17033**
Neubrandenburg, hgs Service GmbH, Südbahnstr. 3, Tel: 0395-6360, Fax: 41135 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH,
Woldegker Str. 12, Tel: 0395-587504, Fax: 587518 / **18055 Rostock**, Hete, Mühlendamm 5, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231
18057 Rostock, HGS Haushaltsgeräte SVC, Werftstr. 18, Tel: 0381-4922877, Fax: 0381-4922878 / **18246 Bützow**, hgs Haushaltsgeräte
Service, Gartenstr. 21, Tel/Fax: 038461-2466 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsg. Service, Kedingshäger Str. 78, Tel: 03831-391426, Fax:
390121 / **19057 Schwerin**, hgs Haushaltsg. Service, Am Margaretenhof 14, Tel: 0385-464090, Fax: 465013 / **20357 Hamburg**, Dieter
Möller, Schulerblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: 4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann, Eiffestr. 398, Tel: 040-257227, Fax: -
2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Helmholtzstr. 12, Tel: 0451-51929 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Eckernförder Str. 93,
Tel: 0431-13038, Fax: 13811 / **24357 Fleckeby**, Kaack Haushaltsgeräte Service, Südring 14, Tel: 04354-700, Fax: 1311 / **24975**
Husby, Günter Josten, Flensburger Str. 41, Tel: 04634-422, Fax: 723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner, Koesliner Str. 18, Tel: 0481-
64943, Fax: 64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax: 847711 / **26802**
Moormerland, Weert Nordbrock, Königsstr. 187, Tel: 04954-6654, Fax: 6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock, Kirchstr. 9-11,
Tel: 04281-1031, Fax: 6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wicand & Sohn, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: 813050 / **28207**
Bremen, Hansa Haushaltsg. Service, Neidenburger Str. 20, Tel: 0421-492526, Fax: 440932 / **29439 Lühchow**, Elektro-Kittler, Güldenboden
25, Tel: 05841-3322, Zentral: 030-8551335 / **30165 Hannover**, Strickling Werkkundendienste, Meelbaumstr. 8, Tel: 0511-3524686, Fax:
3505800 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: 285059 / **33818 Leopoldshöhe**, Gehado
Service, Schötmarsche Str. 1, Tel: 05208-6604, Fax: 05208-7777 / **34123 Kassel**, von Rappard GmbH, Heinrich-Hertz-Str. 9, Tel: 0561-580950,
Fax: 5809570 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Ahnatalstr. 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg
Fuchs, Wilhelmstr. 16, Tel: 06421-22424, Fax: 27549 / **35415 Pohlheim**, Jung Kundenzentrum, Ludwigstr. 13, Tel: 06403-61131 /
36088 Hünfeld, Elektro Vogt GmbH, Hauptstr. 22, Tel: 06652-2215, Fax: 5782 / **37073 Göttingen**, Colorado Service Center, Groner-
Tor-Str. 13, Tel: 0551-45752, Fax: 57969 / **37671 Hötter**, Elektro-Kühlanlagen Nönn, Krämerstr. 8, Tel: 05271-7959, Fax: 35053
38106 Braunschweig, Reparatur Centrum Adler, Büllenhweg 93, Tel: 0531-340901, Fax: 340907 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner,
Gruhausrstr. 16, Tel: 05361-31063, Fax: 31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik, Kaiser-Otto-Ring 24, Tel: 0391-551402, Fax:
553520 / **40210 Düsseldorf**, Herbert Dahm KG, Bendemannstr. 9, Tel: 0211-35550, Fax: 3555120 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven,
Räther Str. 21, Tel: 0211-486025, Fax: 443399 / **41065 Mönchengladbach**, Herbert Hommers, Gutenbergstr. 28, Tel: 02161-603256,
Fax: 651951 / **42781 Haan**, Hosi Kerkh, Talstr. 8b, Tel: 02129-4466, Fax: 4037 / **44357 Dortmund**, Gehado Service, Freigroßstr. 23-
29, Tel: 0231-9370000, Fax: 93700044 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Ruhrstr. 181, Tel: 02327-77899, Fax: 74692
45219 Essen, R.Drengenberg, Corneliusstr. 39, Tel: 02054-84114
46043 Oberhausen, Elektro Kroppen, Feldmannstr. 76, Tel: 0208-871711, Fax: 876652 / **48165 Münster**, Günter Pfeifer, Rohrkampstr.
13, Tel: 02501-3033 / **49324 Melle**, Borgards GmbH, Plettenberger Str. 50, Tel: 05422-949740, Fax: 949792 / **49492**
Westerkappeln, Elektro Iborg, Goedekingstr. 8, Tel: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser, Wilhelm-Mauser-Str. 47, Tel: 0221-
583006, Fax: 585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempel Haustechnik, Mühlenhof 6, Tel: 02734-7377, Fax: 40618 / **52146**
Würselen, Hubert Hamacher, De Gasperi Str. 6+10, Tel: 02405-9600, Fax: 2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst,
Kölnstr. 4, Tel: 02241-334408, Fax: 920334 / **54309 Newel**, Hans Krempel Haustechnik, Römerstr. 22, Tel: 06505-8899
55130 Mainz, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahmestelle, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempel
Haustechnik, Industriest. 1, Tel: 0671-7940, Fax: 79446 / **56070 Koblenz**, Hans Krempel Haustechnik, August-Horch-Str. 14, Tel: 0261-
890938, Fax: 83074 / **57080 Siegen**, Hans Krempel Haustechnik, Gosenbacher Hütte 44, Tel: 0271-354114, Fax: 351408 / **57234**
Wilsdorf, Elektro Mutschler, Hauptstr. 18, Tel: 02739-3069, Fax: 4699 / **58239 Schwerte**, HHK Electronica J. Schlütz, Holzener Weg
79, Tel: 02304-82025, Fax: 86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Westdahl Weg 2, Tel: 02922-3541, Fax: 85382 / **61381**
Friedrichsdorf, Großkücheneinr. Hollmann, Bahnstr. 17a, Tel: 06172-5276, Fax: 75883 / **63150 Heusenstamm**, Heberer Electronic,
Goethestr. 10, Tel: 06104-923704, Fax: 923705 / **63739 Aschaffenburg**, Reis Radio Fernsehen, Maximilianstr. 8, Tel: 06021-15177, Fax: -
15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Elvillerstr. 14, Tel: 06146-4085, Fax: 4088 / **65627 Elbrtal**, Rudi Wagner, Am
Ochlenrod 10, Tel/Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahme: 069-371525 / **66117**
Scharbrücken, Hans Krempel Haustechnik, Zinzinger Str. 13, Tel: 0681-500850, Fax: 5008524 / **67549 Worms**, Hans Krempel Haustechnik,
Müllersstr. 24, Tel: 06241-54224, Fax: 54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempel Haustechnik, Merkurstr. 6a, Tel: 0631-52078, Fax: -
52079 / **67680 Neuheimsbach**, Rudi Braun, Hauptstr. 10a, Tel: 06303-3524, Fax: 5214 / **68309 Mannheim**, Hans Krempel
Haustechnik, Heppenheimer Str. 23, Tel: 0621-737978, Fax: 722404 / **68309 Mannheim**, Electronic SVC Schaaß, Reichenbachstr. 21-
23, Tel: 0621-727877, Fax: 7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: 16919
70329 Stuttgart, Elektro Herterich, Fruchtstr. 11, Tel: 0711-4201780, Fax: 426153 / **74564 Crailsheim**, Elektro Reu, Lange Str. 20-22,
Tel: 07951-6019, Fax: 6018 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Goethestr. 19, Tel: 07232-1518, Fax: 5238 / **76185 Karlsruhe**,
Electronic Service Franke, Lotzbeckstr. 9, Tel: 0721-570070, Fax: 5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempel Haustechnik, Hauptstr. 103, Tel:
06349-8571, Fax: 3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, nur telefonische Annahmestelle: Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-**
Winzeln, Edmund Schneider, Schaafbaumstr. 9, Tel: 07402-482, Fax: 8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Wiesentalstr. 13,
Tel: 0761-42671-72, Fax: 42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Feldbergstr. 21, Tel: 07622-7673, Fax: 61900

80339 München, Kesel & Schnitt, Schwanthaler Str. 110, Tel: 089-505802, Fax: -5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service, Lohenstr. 14, Tel: 089-8545081, Fax: -852413 / **85095 Denkendorf**, Reinhold Pfeiffer, Michlstr. 3, Tel/Fax: 08466-1319
85413 Hörgerthausen, Elektro Radlmaier, Schloßstr. 7, Tel: 08764-458, Fax: -1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Waldweg 9a, Tel: 089-9034005, Fax: -9044859 / **86157 Augsburg**, Johann Haslinger, Stadtberger Str. 67, Tel: 0821-523125, Fax: -526664
87439 Kempten, Radio Hartmann, Heiligkreuzer Str. 17, Tel: 0831-93231, Fax: 91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Gartenstr. 4, Tel: 0731-85897, Fax: -74681 / **89564 Nattheim**, Elektro Oechsle GmbH, Fleinheimerstr. 49, Tel: 07321-71442, Fax: -72341
90431 Nürnberg, Gehado SVC, Dottenheimer Str. 4, Tel: 0911-939740, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Limbacherstr. 81, Tel: 09122-84135, Fax: -61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: -86715
93102 Pfaffers, Franz Bernhard, Regensburger Str. 60, Tel: 09481-1505, Fax: -8124 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Hameterstr. 31, Tel: 08591-2400, Fax: -1285 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Aronstr. 2a, Tel: 0951-39332, Fax: -37423
97070 Würzburg, Wels GmbH, Untere Johannerstrasse 16, Tel: 0931-355710, Fax: -3557121 / **97318 Kitzingen**, K & M Hoffritz GmbH, Herrnsstr. 4-6, Tel: 09321-4221, Fax: -32185 / **98724 Neuhaus**, DLC Haustechnik GmbH, Eisfelder Str. 32, Tel: 03679-4651, Fax: 2169 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Goethestr. 14, Tel: 0361-5626519, Fax: -5626519 / **99310 Arnstadt**, Elektro-Dienst GmbH, Nordstr. 3, Tel: 03628-75420, Fax: -3498 / **99706 Sondershausen**, Biedermann & Köchel, Planplatz 8, Tel: 03632-50077, Fax: -50077
99734 Nordhausen, Südharzer Dienstl. GmbH, Grimmallee 40, Tel: 03631-2040, Fax: 3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Electronic GmbH, Bahnhofstr. 17, Tel: 03691-77291, Fax: 72105

FRANCE

En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

A.A.V.I., 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquins Cedex, Phone: 20 86 20 30, Fax: 20 86 20 60 Service Dept. 02, 08, 59, 62, 80
ASYSTEC, P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville, Phone: 97 83 07 41, Fax: 34 38 91 20, Service Dept. 60, 77, 93, 95

ATELIER ROUSSEL, 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, Phone: 97 83 07 41, Fax: 97 87 02 36, Service Dept. 22, 29, 35, 44, 56
C.E.A.T.9, 9, Rue de Venise, 21000 Dijon, Phone: 80 66 15 57, Fax: 80 67 12 36, Service Dept. 10, 21, 25, 39, 52, 58, 71, 89
C.M.T.S., 38, Rue des Ormeaux, 75020 Paris, Phone: 43 70 20 00, Fax: 43 70 36 46, Service Dept. 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95
C.T.E., Zone Tilly - 116 rue de Thionville, 57140 Woippy, Phone: 87 30 14 14, Fax: 87 30 85 07, Service Dept. 54, 55, 57, 67
ELECMA, 6 Bld Gueidon, 13013 Marseille, Phone: 91 06 22 56, Fax: 91 06 22 90, Service Dept. 13, 30, 34, 83, 84, 48, 26
M.E.C., 68 Rue de General Faucher, 37000 Tours, Phone: 47 66 00 30, Fax: 47 66 00 80 Service Dept. 16, 17, 18, 36, 37, 41, 45, 44, 49, 79, 85, 86, 87
M.R.T., 74, Rue Albert Einstein, 72021 Le Mans Cedex, Phone: 43 28 52 20, Fax: 43 24 93 81, Service Dept. 28, 41, 49, 53, 61, 72
ROSSIGNOL, ZI du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger, 63100 Clermont Ferrand, Phone: 73 91 93 09, Fax: 73 92 28 79, Service Dept. 3, 15, 19, 23, 43, 63
SETELEC, 23, Rue du Chatelet, 76420 Bihorel les Rouen, Phone: 35 60 64 39, Fax: 35 59 93 48, Service Dept. 14, 27, 50, 76
S.T.E., 3, Chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, Phone: 93 46 05 00, Fax: 93 46 51 18, Service Dept. 04, 06
S.T.V.S., 18, Rue Benoit Malon, 42000 Saint Etienne, Phone: 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29, Service Dept. 03, 07, 42, 43, 63
S.T.V.S., 10, Chemin Saint-Gobain, 69190 Saint Fons, Phone: 78 70 03 32, Fax: 78 70 86 61, Service Dept. 01, 38, 69, 71, 73, 74
TECH SERVICE, Batiment G Impasse Boudeville, 31100 Toulouse, Phone: 61 44 98 45, Fax: 62 14 16 13, Service Dept. 09, 11, 31, 32, 33, 40, 47, 64, 65, 66, 81, 82
TIMO VIDEO, 29 rue Elisabeth, 91330 Yerres, Phone: 69 48 04 80, Fax: 69 83 36 10, Service Dept. 28, 45, 77, 89, 912, 94
U.N.T.D., 1, Rue des Lourdes, 76000 Rouen, Phone: 35 72 28 04, Fax: 3573 18 32, Service Dept. 14, 27, 50, 76

BELGIUM

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 2674019, fax: 2679670,
ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Forciennes, Phone: 396290, Fax: 391237

NEDERLAND

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, Helpdesk - Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 030-6359635, Fax: 030-6377472

LUXEMBURG

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen

En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Nouvelle Central Radio, Rue des Jons, 15, 1818 Howald

SWITZERLAND

En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA: POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRA CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Restorex, Centre Uvriar/Magro, 1958 Uvriar/Sion, Tel: 027-331161 / **Amherd Albert AG**, Elektra, 3902 Brig-Glis, Tel: 028-235656

Eugene Max, Case postale 685, 1920 Martigny, Tel: 077-281686 / **Wirtshof R. Saurenmann**, Baarsenstr. 57, 6300 Zug, Tel: 042-211327

Gebr. Kunz, Feldstr. 1a, 8942 Oberrieden, Tel: 01-7209293 / **Oberholzer & Co.**, Laupenstr. 8, 8636 Wald, Tel: 055-953295

KHM, Keller Hotelmasch AG, Alle Landstr. 12, 8600 Dübendorf, Tel: 01-8215205 / **Falcomat AG**, Allmendstr. 134, 4058 Basel, Tel: 061-6011919

Buri, Route de Seune 59, 1227 Carrouge, Tel: 022-3010366 / **Torre, Arts Managers SA**, Rte. de Chene 8082, 1208 Geneva, Tel: 022-7356550

Edmund Conrad, Höhe, 7431 Rongellen, Tel: 081-813544 / **Hanspeter Ebener**, Casanenstr. 6, 7270 Davos-Platz, Tel: 081-465728

Meyer Gastro AG, Süsswinkel 7, 6004 Luzern, Tel: 041-513855 / **Aurora Service**, 31 Rue de l'Ecluse, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-242034

Bolt AG, Hauptstr. 1, 8586 Riedl/Erlen, Tel: 072-481466 / **Hollenstein & Co.**, Scheffelstr. 7, 9500 Wil, Tel: 073-234970
Isell & Albrecht, Münstergerg 22, 8200 Schaffhausen, Tel: 053-254433 / **Bürgi-Infra-Gril AG**, Gotthardstr. 66, 6410 Goldau, Tel: 041-822510
Gsell Roger, Via Carona 38, 6902 Paradiso, Tel: 091-545637 / **Mercatone SA**, 6928 Manno, Tel: 091-595001
Fredi Herger, Kirchstr. 28, 6454 Flüelen, Tel: 044-23089 / **Stimmann AG**, Landstr. 122, 5430 Wettingen, Tel: 056-263538
Franz Kaufmann, Schwabstr. 90, 5037 Mühlen, Tel: 0644-32551 / **Paul Lüscher**, Bottenwilerstr. 143, 5053 Staffelbach-Witwil, Tel: 064-811021
Licea, **Marcus Gautschi**, Oberfeldstr. 342, 5722 Gränichen, Tel: 064-313634 / **Industrielle Betriebe der Stadt Aarau**, Obere Vorstadt 37, 5000 Aarau, Tel: 064-210318
Gerard Kopp, Moosholdenstr., 9050 Appenzell, Tel: 071-873438 / **Rolf Gerber AG**, Berchtoldstr. 37, 3012 Bern, Tel: 031-237676
Rolf Kämpf, Aalmattenweg 36, 2560 Nidau, Tel: 032-516087 / **Intermatic**, Höhweg 195, 3800 Interlaken, Tel: 036-220015
Elektro Aeschmann AG, Kanalpromenade 16, 3800 Interlaken, Tel: 036-227777 / **Elektrohaus von Allmen AG**, Gsteigstr., 3780 Gstaad, Tel: 030-41464 / **PAVA**, Paul von Arx, Ostringstr. 16, 4702 Oensingen, Tel: 062-761976

ÖSTERREICH

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

Manfred Mayer GmbH, Stipocgasse 6, 1234 Wien, Phone: 222-6093120, Fax: 222-693629 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 222-7498432, Fax: 222-7498838 / **Roland Göschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Micro Electronics**, Goldschlagstr. 64, 1150 Wien, Phone: 222-9832244, Fax: 222-9832246 / **Franz Schuhmann**, Goblonzweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-3822808 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Josef Resch**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-561766, Fax: 512-584546 / **Scheuermann**, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Livolsi Fausto, Via Casella 37, 20156 Milano, Phone: 02-39215576, Fax: 02-39210854 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceIVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Gruar**, C.so Europa 454, 16148 Genova, Phone: 010-380671, Fax: 10-3991351 / **Top Service**, Via Latemara 10/12, 39100 Bolzano, Phone: 0471-970221 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saet di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Technoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 075-5003089 / **Electronica Laser**, Via Sacripanti 36/38, 60125 Ancona, Phone: 071-2866075, Fax: 071-2864460 / **C.G.M.**, Via Zenodossio 49, 00176 Roma, Phone: 06-2751026 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M. Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia, Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari 2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasantia 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPAÑA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o informan en una de las SHARP Service casas siguientes.

ANDALUCIA

Electro Vitel, C.B., Poeta Paco Aquino, 51, 4005 Almería, Phone: 950-229755, Fax: 950-222520 / **Televideo**, Ruescas 7, 04770 Adra, Phone: 950-401863, Fax: 950-401863 / **Electronica Leon**, Cruz Raja Española, 11, 11009 Cadiz, Phone: 956-201417, Fax: 956-258722 / **Jose Borja y Jose Arana**, San Antonio 31, 11201 Algeciras, Phone: 956-666053 / **Electronica Jeda**, Divina Pastora, edif. 1, local 4, 11402 Jerez de la Frontera, Phone: 956-336499 / **Electronica Jeda**, Jiménez Sandoval 3, 11500 Pto. Sta. Maria, Phone: 956-864606 / **Teodoro Duenas Canas**, Hermano Juan Fernández, 15, 14014 Córdoba, Phone: 957-263506 / **Electronica Wenceslao**, Fontiveros 42A, 18008 Granada, Phone: 958-811616, Fax: 958-126399 / **Telesonid**, Dr. Fco. Vázquez Limón 4, 21002 Huelva, Phone: 955-243860, Fax: 955-243982 / **Electro Hirnaga**, S.A., Adarves Bajos 4C, 23001 Jaén, Phone: 953-254256 / **Biser**, S.L., Lozano de torres 8, 29013 Málaga, Phone: 952-255553 / **Vanhcolor**, S.L., San Jacinto, 96, 41010 Sevilla, Phone: 95-4338303, Fax: 95-4339861 / **Auvitel**, S.L., Pedro Pérez Fernández, 15A, 41011 Sevilla, Phone: 95-4275705, Fax: 95-4275706

ARAGON

Servielectro, S.C.L., Baltasar Gracian, 5, 22002 Huesca, Phone: 974-210014 / **Elect. Sanchez Gracia**, S.L., Muñoz Degrain 15, 44001 Teruel, Phone: 974-602706 / **Electra** C.B., Mosén Romualdo Soler, 4, 44600 Alcaniz, Phone: 974-832677, Fax: 974-832677 / **Antonio Cinca Monterde**, Via Universitat 52, 50010 Zaragoza, Phone: 976-316965

ASTURIAS

Casilda Alvarez Olivar, San José, 12, 33003 Oviedo, Phone: 985-223739 / **Setel C.B.**, Caan Bermudez 9, 33208 Gijón, Phone: 985-391911

BALEARES

Maes, S.L., Son Nadal, 63 B, 07008 Palma de Mallorca, Phone: 971-274947, Fax: 971-249458 / **Audio Imagen**, Vicente Serra 21, 07800 Ibiza, Phone: 971-314659 / **Reparaciones Ortega**, Via Púnica, 33 bajos, 07800 Ibiza, Phone: 971-890155 / **Insat**, Pintor Calbó, 07703 Mahón, Phone: 971-365318

CANTABRIA

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

CASTILLA LA MANCHA

Juman Serv. Técnicos, C.B., Doctor Fleming, 3, 02004 Albacete, Phone: 967-224078, Fax: 967-501831 / **Electronica Lara**, Jara 11, 13002 Ciudad Real, Phone: 926-211787 / **Electronica Arellano**, Carretera, 8, 13600 Alcazar de San Juan, Phone: 926-541839, Fax: 926-541839 / **Rafael Diaz**, Manuel Fernández Puebla, 7, 13300 Valdepenas, Phone: 926-322324 / **Electronica Garcia**, Ramón y Cajal, 17, 16004 Cuenca, Phone: 966-211871, / **Martinez Viejo C.B.**, Capitán Boixareu Rivera 51, 16004 Guadalajara, Phone: 911-232763, Fax: 911-232763 / **Electronica Rivas**, Barrio San Juan, 1, 19001 Talavera de la Reina, Phone: 925-805546 / **Electronica Fe-Car**, S.L., Avda Santa Barbara, 30, 45600 Toledo, Phone: 925-212145, Fax: 925-216827

CASTILLA Y LEON

Electronica Gredos, Eduardo Marquina, 24, 05001 Avila, Phone: 920-224839 / **Servitec**, Lavaderos 7-9, 09007 Burgos, Phone: 947-224168, Fax: 947-216232 / **J.M. Hernandez Rodriguez**, Plaza de los 12 Martires, 5, 29004 Leon, Phone: 987-203410 / **Electronica Javier**, Ramirez, 5, 34005 Palencia, Phone: 988-750374, Fax: 988-750433 / **Almat Electronica**, Galileo, 21, 37004 Salamanca, Phone: 923-224508 / **Taller Electronico Guijo**, Ramón y Cajal, 1, 40002 Segovia, Phone: 911-429418 / **Teco**, Zapateria, 25, 42002 Soria, Phone: 975-226125 / **Teleservicios**, Esqueva 6, 47003 Valladolid, Phone: 983-309261 / **Velasco RTV**, C.B., Cuba, 35, 49005 Zamora, Phone: 988-521170

CATALUNYA

Electro Adra, Balmes, 160, 08008 Barcelona, Phone: 93-2172542 / **4 En 1 Reparaciones**, Taquigrafo Martí, 19, 08028 Barcelona, Phone: 93-4309726 / **B. Avda**, Morera, 5-7, 08915 Badalona, Phone: 93-4652200, Fax: 93-4643336 / **Servinters**, Plaza Casagones, 20, 08911 Badalona, Phone: 93-3894460, Fax: 93-3841765 / **Mateos Electronica**, Ctra. de Caldas 76, 08400 Granollers, Phone: 93-8492877, Fax: 93-8463035 / **Estalrich**, Sant Antoni, 186, 08370 Calella, Phone: 93-7662233 / **Elde**, Bruc, 55, 08240 Manresa, Phone: 93-8728542 / **Radio TV Vilaret**, Moli del Vent, 21, 08303 Mataro, Phone: 93-7980248 / **Ce.Va.Sat**, Pa Rubio i Ors, 105, 08203 Sabadell, Phone: 93-7107613 / **Ce.Va.Sat**, S.C., Ctr. Matadepera, 87, 08225 Terrassa, Phone: 93-7855111 / **Laurea Sat**, Guillerries, 20, 08500 Vic, Phone: 93-8890248 / **Tecnotele**, Misser Rufet, 2, 08720 Vilafranca del Penedes, Phone: 93-8903591, Fax: 93-8172184 / **Rafael Garcia**, Pere Comte 11, 17005 Girona, Phone: 972-235861 / **Juan Salleras Puig**, Pau Artesia, 4, 17600 Figueras, Phone: 972-506754 / **Riera Daviu**, Torres i Bages 19, 17600 Figueras, Phone: 972-503264 / **Satel**, Paseig de Barcelona, 12, 17800 Olot, Phone: 972-265519 / **Cristel**, Vallcalent 32, 25006 Lleida, Phone: 973-270826 / **Ielsa**, Tarragona, 40, 25005 Lleida, Phone: 973-247127 / **Juan Sanchez Rojas**, Avda. Catalunya 41, 25300 Tarrega, Phone: 973-311573 / **Sertecs**, S.C., Caputins, 22 bxs., 43001 Tarragona, Phone: 977-221851 / **Electronica Coca**, Lepanto 16-18, 43202 Reus, Phone: 977-322489 / **Fco. Martorell Altes**, Reseta Mauri, 10 bxs., 43205 Reus, Phone: 977-753241 / **Electronica Boix**, Calderán de la Barca 3, 43520 Roquetes, Phone: 977-512120 / **Electro Servei**, C.B., Paseig Moreira, 8, 43500 Tortosa, Phone: 977-445355

EXTREMADURA

Electronica Bote, Plaza Portugal, 2, 06001 Badajoz, Phone: 924-221740 / **Antonio Munoz Vazquez**, Canovas del Castillo, 16, 06800 Merida, Phone: 924-300785 / **Jose Ruiz Garcia**, Ecuador, 5B, 10005 Caceres, Phone: 927-224886 / **Fco. Gonzalez Centeno**, Avda. del Zafra 1, 06310 Puebla de Sancho Perez, Phone: 924-552703, Fax: 924-553308 / **Arsenio Sanchez**, Tornavacas 9, 10600 Plasencia, Phone: 927-411121

GALICIA

Servicios Tecnicos Mendez, Gil Vicente, 13 B, 15011 La Coruna, Phone: 981-275252 / **Talleres Instaluz**, Juan Florez 110, 15005 La Coruna, Phone: 981-268026 / **Electronica Penelo**, Sierra Ganidoira 63 bjos, 27004 Lugo, Phone: 982-214743 / **Televevo**, Canabal, s/n, 27880 Burela, Phone: 982-581857 / **Electronica Fouces**, Benito Vicetto 34, 27400 Maforte de Lemos, Phone: 982-402438 / **Sevys**, General Aranda, 35, 32001 Orense, Phone: 988-212272 / **Imason**, Loureiro Crespo 43, 36004 Pontevedra, Phone: 986-841636 / **Central de Servicios**, Asturias, 10, 36206 Vigo, Phone: 986-374745 / **Alvimo**, conde Torrecideira 92, 36202 Vigo, Phone: 986-299331, Fax: 986-294743

LA RIOJA

Roberto Aguado Gil, Avda. Viana, 10, 26001 Logrono, Phone: 941-252553 / **Top Service**, Achutegui de Blas 17 bjos, 26500 Calahorra, Phone: 941-135035

COMUNIDAD DE MADRID

Elbeservi, S.A., Pza. Puerto de la Cruz, 8 post., 28029 Madrid, Phone: 91-3861601, Fax: 91-7302711 / **Electronica Ansar**, Tomas Ruiz 4, 28019 Madrid, Phone: 91-4604745, Fax: 91-4604825 / **Garman**, C.B., Mandarina, 15, 28027 Madrid, Phone: 91-3680179, Fax: 91-3680180 / **Seritecun**, Bedel 6, 28801 Alcala de Henares, Phone: 91-8890032, Fax: 91-8892640 / **Variosat**, Isla de Córcega, 24, 28100 Alcobendas, Phone: 91-6620468 / **Gomescan**, Plaza del Jubilado 8, 28042 Barajas, Phone: 91-3054890, Fax: 91-3058490 / **Tec-Norte**, S.C., Santiago Apóstol, 12, 28400 Villalba, Phone: 91-8516347

MURCIA

Electroservicios Seba, C.B., Ronda Norte, 3 bajos, 30009 Murcia, Phone: 968-298593 / **Electro Serv.** Plaza, Gómez Cortina, s/n, 30005 Murcia, Phone: 968-284567 / **Reg. C.B.**, Antonio Oliver, 17, 30290 Cartagena, Phone: 968-510006 / **Raimundo Caro Porlan**, José Mouliá 45, 30800 Lorca, Phone: 968-461811

NAVARRA

Telsan, C.B., Gayarre, 16, 31005 Pamplona, Phone: 948-241950 / **Unitec**, Fte. Canonigas 5, 31500 Tudela, Phone: 948-827434

PAIS VASCO

Servitele, Autonomia, 24 galerias, 48012 Bilbao, Phone: 94-4448902 / **Daniel Negredo**, Padre Pernet 8, 48004 Bilbao, Phone: 94-4112282 / **Onofre Collantes**, Ortuno Alango, 7, 48920 Portugalete, Phone: 94-4832122 / **Estudios 3**, Pza. de los Estudios 3, 20011 San Sebastian, Phone: 943-453797 / **Reparaciones Urrutis**, L. Paseo Aintziola, 32, 20014 San Sebastian, Phone: 943-458410 / **Teknitat Electronica**, Zezenbide 4, 20600 Eibar, Phone: 943-702437 / **Jose Ant Merino Nicolas**, Avda. Judizmendi, 24, 01003 Vitoria, Phone: 945-251892

VALENCIA

Angel Avelan Sempere, Poeta Quintana, 13, 03004 Alicante, Phone: 96-5213255 / **Electronica Eler**, Pinoso 8, 03012 Alicante, Phone: 96-5256332
Tele Color, Del Vent, 9, 03500 Benidorm, Phone: 96-5852460 / **Electronica Gomez**, Baltasar Tristany 100, 03201 Elche, Phone: 96-5467581
Asiste, S.L., Pintor López, 43 bajos, 12004 Castellón, Phone: 964-215769 / **Francisco Carceller**, Carrero 29, 12116 Vinaros, Phone: 964-454465
Servic. Electronicos, Doctor Oláriz 3, 46009 Valencia, Phone: 96-3402034 / **Antonio Monleon**, Avda. de la Plata, 91, 46006 Valencia, Phone: 96-3345587 / **Envisa Electronic**, Júcar 50, 46600 Alzira, Phone: 96-2412487 / **Telereparaciones Mancho**, Pare Pasqual Calalá, 5, 46700 Gandia, Phone: 96-2872329 / **Tecno Hogar**, Dos de Mayo 41, 46700 Gandia, Phone: 96-2865335

FINNLAND

JOS TEILLÄ ON JOTAIN HUOMAUTETTAVAA MIKROAALTOUUNISTANNE OIKAA HYVÄ JA OTTAKAA YHTEYS MYYJÄÄN TAI VALTUUTETTUUN SHARP HUOLTOON:

Tehovideo Oy, Kuortaneenkatu 7, 00520 Helsinki, Phone: 09-1461500, Fax: 09-1461767 / **Tehovideo Oy**, Lukkosepänkatu 6, 20320 Turku, Phone: 02-2546822, Fax: 02-2546856

SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovagsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter.

Centralservice Umeå, Sandbackavägen 3, 903 46 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Servicegruppen AB**, Koppbergsgatan 2, 200 43 Malmö, Phone: 040-967300, Fax: 040-923400 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsintarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronic Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Servicegruppen**, Ekslingan 10, 25467 Helsingborg, Phone: 042-202960, Fax: 042-202797 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hagersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:t Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

ICELAND

Ef þú hefur einhverjar kvartanir vandandi örbylgjuöfnninn þinn, þú vinsamlegast hafðu samband við söluadila örbylgjuöfnsins, eða einhvern af eftirlitðum Sharp þjónustuaðilum.

Skrifbaer H.F., Hverfisgotu 103, 101 Reykjavík, Phone: 1-624215, Fax: 1-627252

DENMARK

Ved reklamationer vedrørende Deres mikrobølgeovn, bedes De venligst kontakte Deres forhandler eller en de nedennævnte SHARP Service-Centre.
Scandia Service A/S, Arnold-Nielsens-Blvd. 142, 2650 Hvidovre, Phone: 36-771221, Fax: 31-490522

UNITED KINGDOM

In case of any complaint regarding your microwave-oven, please contact your dealer or the following SHARP Service branch.

Customer Help Desk, Phone: 0345-125387

PORTUGAL

Abel Trindade Barreto, Estrada S.João da Carreira, 3500 Viseu / **Cenatel Ltd.**, R.Manuel Pinto Azevedo 727, 4100 Porto / **Cenatel Ltd.**, Parada do Alto de S.João 17A, 1900 Lisboa / **Correia & Teixeira Ltd.**, Bairro da Coxa, Rua N, Lt. 15R/C DT, 5300 Bragança / **Electricidade Geral**, Av. Rocha Paris 152, 4900 Viana Castelo / **Electro Bal**, R. Antonio Jose Batista 39-C, 2900 Setúbal / **Electro Benardino**, R. Batalha Reis 71, 6300 Guarda / **Electro Marto Ltd.**, R. Paulo VI, 35-A, 2400 Leiria / **Morgado & Pereira Ltd.**, Ql. Romalhão-Arm 3, V.N. de Cima, 5000 Vila Real / **Poliherzt Ltd.**, Largo Sr. da Piedade, 2, 6000 Castelo Branco / **Pombalgaz**, R. Albergaria dos Doze, 15, 3100 Pombal / **Raditecnics**, Quinta da Horta, Lt. 7 Lt.F, 8500 Portimão / **Tecnicaldas**, R. Vicente Paramas, 27-B, 2500 Caldas da Rainha / **Tecnovideo**, R. Combatentes G. Guerra, 72-B, 3000 Coimbra

D TECHNISCHE DATEN

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Netzspannung: | 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom |
| Sicherung/Sicherungsautomat: | Mindestens 16 A |
| Leistungsaufnahme: | 1,6 kW |
| Grill | 2,55 kW (max.) |
| Heißluft | 2,55 kW (max.) |
| Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft | 2,9 kW |
| Kombibetrieb Mikrowelle/Grill | 2,8 kW |
| Leistungsabgabe: | 1 kW (IEC 705) |
| Mikrowelle | 1,2 kW (600W x 2) |
| Grill-Heizelement | 1,3 kW |
| Heißluft-Heizelement | 2450 MHz |
| Mikrowellenfrequenz: | 550 mm(B) x 326mm(H) x 525 mm(T) |
| Außenabmessungen: | 390 mm(B) x 220 mm(H) x 395 mm(T) |
| Garraumabmessungen: | 34 Liter |
| Garrauminhalt: | ø 360 mm |
| Drehteller: | ca. 26 kg |
| Gewicht: | |

F FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|-----------------------------------|
| Alimentation électrique: | 230 V, 50 Hz, monophasé |
| Fusible/Disjoncteur: | minimum 16 A |
| Consommation électrique: | 1,6 kW |
| Micro-ondes | 2,55 kW (maximum) |
| Grill | 2,55 kW (maximum) |
| Convection | 2,9 kW |
| Cuisson combinée Micro-ondes/Convection | 2,8 kW |
| Cuisson combinée Micro-ondes/Grill | 1 kW (IEC 705) |
| Puissance de sortie: | 1,2 kW (600 W x 2) |
| Micro-ondes | 1,3 kW |
| Élément chauffant du grill | 2450 MHz |
| Élément chauffant de convection | 550 mm(L) x 326 mm(H) x 525 mm(P) |
| Fréquence micro-ondes: | 390 mm(L) x 220 mm(H) x 395 mm(P) |
| Dimensions extérieures: | 34 litres |
| Dimensions de la cavité: | ø360 mm |
| Volume de la cavité: | Environs 26 kg |
| Plateau tournant: | |
| Poids: | |

NL SPECIFICATIES

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Netspanning: | 230 V, 50 Hz, enkele fase |
| Zekering/schakelaar: | Minimaal 16 A |
| Vereist vermogen: | 1,6 kW |
| Microgolf | 2,55 kW (max.) |
| Grill | 2,55 kW (max.) |
| Convector | 2,9 kW |
| Kombinatie Magnetron/Convector | 2,8 kW |
| Kombinatie Magnetron/Grill | 1 kW (IEC 705) |
| Uitgangsvermogen: | 1,2 kW (600W x 2) |
| Microgolf | 1,3 kW |
| Grill-verwarmingselement | 2450 MHz |
| Convector-verwarmingselement | 550 mm(B) x 326 mm(H) x 525 mm(D) |
| Microgolffrequentie: | 390 mm(B) x 220 mm(H) x 395 mm(D) |
| Afmetingen buitenkant: | 34 Liter |
| Afmetingen binnenkant: | Doorsnee 360 mm |
| Kapaciteit oven: | ca. 26 kg |
| Draaitafel: | |
| Gewicht: | |

I DATI TECNICI

| | |
|---|--------------------------|
| Tensione di corrente alternata: | 230 V, 50 Hz, monofase |
| Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico: | 16 A minimo |
| Alimentazione d'esercizio: | 1,6 kW |
| Microonde | 2,55 kW (max.) |
| Griglia | 2,55 kW (max.) |
| Convezione | 2,9 kW |
| Abbinata Microonde/Convezione | 2,8 kW |
| Abbinata Microonde/Griglia | 1 kW (IEC 705) |
| Potenza d'uscita: | 1,2 kW (600W x 2) |
| Microonde | 1,3 kW |
| Elemento riscaldamento griglia | 2450 MHz |
| Elemento riscaldamento convezione | 550 mm x 326 mm x 525 mm |
| Frequenza microonde: | 390 mm x 220 mm x 395 mm |
| Dimensioni esterne (LxAxP): | 34 litri |
| Dimensioni cavità (LxAxP): | ø 360 mm |
| Capacità forno (LxAxP): | 26 kg circa |
| Piatto rotante: | |
| Peso: | |

E ESPECIFICACIONES

| | |
|------------------------------------|---|
| Tensión alterna: | 230 V, 50 Hz, monofásica |
| Fusible/Interruptor: | Mínimo 16A |
| Energía eléctrica de CA: | 1,6 kW |
| Microondas | 2,55 kW (máx.) |
| Parrilla | 2,55 kW (máx.) |
| Convección | 2,9 kW |
| Doble Microondas/Convección | 2,8 kW |
| Doble Microondas/Parrilla | 1 kW (IEC 705) |
| Potencia de salida: | 1,2 kW (600W x 2) |
| Microondas | 1,3 kW |
| Elemento calentador de la parrilla | 2.450 MHz |
| Elemento calentador de convección | 550 mm(An.) x 326 mm(Al.) x 525 mm(Prof.) |
| Frecuencia de microondas: | 390 mm(An.) x 220 mm(Al.) x 395 mm(Prof.) |
| Dimensiones exteriores: | 34 litros |
| Dimensiones de la cavidad: | ø 360 mm |
| Capacidad del horno: | 26 kg aproximadamente |
| Plato giratorio: | |
| Peso: | |

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany.

TINS-A025URR0

Gedruckt in Großbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannië
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido